Ricette messe in pratica nella serata al Lokalino del 19 febbraio 2018

Abbiamo preparato, con lavoro collettivo (e cucinate), anche ***le tagliatelle****,* ***con sola acqua e farina di grano duro; e l'antipasto di arance***
e olive nere
(lavate, asciugate, tagliate a fette rotonde – circa mezzo centimetro di spessore – condite con un filo di olio di oliva extravergine e
olive nere:
si dispongono in bella mostra su un piatto piano e si mangiano, tagliandole a spicchi,
con tutta la buccia
(e col pane, secondo il gusto). La focaccia rustica (come le gustosissime torte caserecce) sono state preparate a casa.

I ravioli al forno (in dialetto marchigiano- ascolano "Li Pecù")

Ingredienti: formaggio pecorino grattugiato (80%) e parmigiano, miscelati insieme; qualche uovo, un pizzico di zenzero, una spruzzatina di sugo di limone. **Intridere il tutto fino a ottenere una pasta consistente.**
Preparare la sfoglia di farina di grano duro, come quella per le tagliatelle (con un uovo, se si vuole), non troppo sottile (sul cinque se si usa la macchinetta). Disporre l'impasto sulla lista della sfoglia – un cucchiaino abbondante o anche più. secondo scelte personali) – coprirlo e assettarlo con le mani e ritagliare col tagliaravioli a forma di lunette. Praticare un piccola incisione sul raviolo e cospargerlo – con un dito o un pennellino – di rosso d'uovo (il chiaro potete usarlo per la pasta). Disporli su un testo cosparso leggermente di farina e mettere la forno, sui 180° circa; cuocere per circa 20 minuti (controllandone la crescita e il colore, e il comportamento del forno). Si mangiano tiepidi o anche freddi, si mantengono per giorni. Non vanno trangugiati ma ben degustati in bocca: sono saporiti e aromatici!

La ricetta della focaccia rustica.

Ingredienti: farina di grano duro -farina di mais -sale - rosmarino fresco - lievito di birra fresco (un panetto per ogni chilo di farina, circa, o una bustina di quello secco)

Impastare 150.200 gr di farina di grano duro con un cubetto di lievito fresco di birra sciolto in acqua tiepida (niente sale, che inibisce la lievitazione); l'impasto lieviterà in breve tempo, diventando un lievito madre: quando sarà diventato soffice e pieno, impastarlo con il resto **dell a farina miscelata**
(farina di grano duro al 60-70%, quella di mais, massimo al 40%; per rendere la focaccia più gentile si può usare il fiore di mais) con acqua tiepida salata con un cucchiaino di sale (e se si vuole con un paio di cucchiai di latte, che la rende più morbida);
manipolare energicamente
per dieci minuti (sbattendo sul tavolo di lavoro qualche volta l'impasto); metterla a riposo coperta con un panno umido e in luogo non freddo. A lievitazione avvenuta, rimpastare brevemente, fare la pezzatura (secondo la teglia che si possiede e che si può mettere in forno), spalmare la pasta con un mattarello o a mano e disporla ben bene sulla teglia, unta in precedenza con un filo di olio di arachide o girasole; salare, condirla ben bene
con olio di oliva extravergine
, cospargerla con rosmarino (magari tagliuzzato) su tutta la superficie (senza esagerare); pungerla qua e là con la punta di una forchetta; metterla a riposare. Nel: sono saporiti e aromatici!

frattempo accendere il forno sui 190° . A forno caldo, quando la focaccia sarà di nuovo leggermente lievitata (toccandola con un dito ci si accorge se la pasta risale), metterla in forno per una mezz'ora circa (ma sui tempi, molto dipende dal forno, che bisogna conoscere; dallo spessore che si intende dare alla focaccia; comunque si può ben controllare a vista lo stato della cottura, aprire il forno, verificare, non è come la torta che fa le bizze se apri il forno!).

***Diceva il buon Leonardo che "l'esperienza è la madre dei maestri"; quindi affidatevi a quella!**